



RUTINI WINES
UCO VALLEY MENDOZA ARGENTINA

ANTOLOGÍA

XL

AÑO DE COSECHA: Abril, 2013

VARIEDADES: 86% Cabernet Sauvignon de Altamira,
14% Petit Verdot de Gualtallary

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 18 meses

PARTIDA: 8.300 botellas numeradas

ROBLE: 100% francés nuevo

ALCOHOL: 13,7%

ACIDEZ: 5,85 g/l

pH: 3,80

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo rubí oscuro, con matices violáceos. Este tinto es dueño de una nariz que muestra francamente el carácter de la variedad Cabernet Sauvignon, con sus notas dominantes de grosellas y ciruelas maduras, frescos vahos mentolados y un toque especiado. En boca, es intenso y robusto aunque, a la vez, elegante y equilibrado.

Temperatura de servicio: 14° - 17° C

Potencial de guarda: 15 años

MARIDAJE

Parrillada de carnes rojas, steak tartare, carnes vacunas salseadas, roast-beef, salteado de cordero, merguez (salchichas de carne de cordero), riñones asados con hongos.

